

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 24.03.2025	Kartoffel-Möhrenstampf mit Pökelfleischwürfel und Apfelmus	Blumenkohl Käse Medaillon mit JulienneGemüse in Rahm und Kartoffelpüree	Quarkspeise Mandarine
Dienstag, 25.03.2025	Fleischkäse mit Bratensoße dazu Dicke Bohnen und Salzkartoffeln	Schupfnudel-Gemüsepfanne dazu Speckwürfel	Pudding mit Karamellgeschmack
Mittwoch, 26.03.2025	Hähnchenbrust natur dazu Currysoße mit Früchten und Butterreis	Gemüse Eintopf mit Bockwurstscheiben und Kartoffelwürfeln	Götterspeise Himbeer mit Vanillesoße
Donnerstag, 27.03.2025	warmer Milchreis mit heißen Kirschen	Bauernomelett mit Senfgurken	Eisbecher Vanille
Freitag, 28.03.2025	panierter Seelachs mit Dillrahmsoße dazu Salzkartoffeln und Tomate Gurke Bohnensalat	Kartoffel-Gemüse-Linsenauflauf	Pudding mit Sahnegeschmack
Samstag, 29.03.2025	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleischwürfeln	Grießbrei mit heißen Pflaumen	Fruchtjoghurt
Sonntag, 30.03.2025	Spießbraten mit Bratensenfsoße dazu bunter Krautsalat und Röstitaler		Eisbecher Vanille-Erdbeere

Auf Grund unserer Produktionsprozesse können Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen enthalten sein.
Nähere Informationen sowie einen Ausdruck zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten erhalten Sie von der Küchenleitung und bei den Pflegefachkräften.

Küchenleitung:

Residenzleitung:

Beirat: